FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIAMP14191.FR
Révision : 0 du 31/07/2014

LEVULIA® MP 14191

LSA Non-*Saccharomyces*
Metschnikowia pulcherrima

Intérêts Œnologiques

LEVULIA® MP14191 est une souche de levure non-Saccharomyces (*Metschnikowia pulcherrima*) de pré-fermentation alcoolique, sélectionnée par l'Université de Dijon, en collaboration avec OENOLIA CONSEIL *Immélé*.

Elle possède une capacité fermentation des sucres très surprenante, jusqu'à 10%vol., et s'implante rapidement, ce qui permet de s'affranchir des micro-organismes indésirables avant le départ en fermentation alcoolique et de limiter les productions d'acidité volatile. La synergie qu'elle entretient ensuite avec la *Saccharomyces cerevisiae* inoculée permet d'amplifier les caractères aromatiques aussi bien terpéniques que thiolés. Elle permet ainsi d'obtenir des vins blancs ou rosés plus complexes et plus intenses.

Composition et Caractéristiques techniques

- **Souche** : *Metschnikowia pulcherrima*
- **Population viable** > 1.10^{10} cellules / gramme
- **Tolérance à l'alcool** : 10%Vol.
- **Humidité** < 8%
- **Conservateur** : Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491)
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

LEVULIA® MP14191 est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

S'utilise de 20 à 30 g/hl sur moût de vin blanc ou rosé.

Mode d'emploi

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau non chlorée à 30°C et maintenir pendant 10 min.
- Ajouter 2 volumes de jus et attendre 20 min et Inoculer
- Pour les moûts de vins blancs : attendre 24 à 48 heures avant inoculation d'une souche *Saccharomyces cerevisiae* **LEVULIA®** associée 20 g/hl d'**ENERGY®** à la réhydratation.
- Pour les vins rouges et rosés : inoculer à la mise en macération et inoculer la *Saccharomyces cerevisiae* associée 20 g/hl d'**ENERGY®** à la réhydratation, 48 heures après.

Précautions d'emploi

- Souche sensible au SO2, éviter d'inoculer sur un SO2 libre supérieur à 15mg/L.
- Viser une disponibilité en azote assimilable supérieur à 200mg/L.
- Souche sensible au choc thermique : acclimater si besoin.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 500 g ou carton de 10Kg (=20 x 500 g).
- Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 16°C.
- **Conservation en sachet scellé d'origine :** Mortalité < 20% par an à 15°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr